

Küchenrunde

WEISSER HEILBUTT - PONZU SUD - MISO (DFIN2314)

mit Ingwer und Zitronengras gebeiztes Filet,
dazu allerlei Karotte und Paprikasorbet

18 €

•

DUROC SCHWEIN - DIM SUM - KUBEBEN PFEFFER (ACFGKI314)

Knuspriger Schweinebauch mit Selleriepüree,
Shiitake Pilzen und Moosbeeren

17 €

•

SKREI (ABCDGIN)

Confierter Winterkabeljau mit Sauce Bourride,
Spinat und Fenchel, dazu Stockfischortellini

31 €

•

BIRNE - QUITTE - EISENKRAUT (ACGH)

Decana Del Comizio mit Salzkaramell, geeistem Schafsjoghurt
und Quitten-Verbene-Sud

12 €

3 Gang - 59 € | 4 Gang - 72 €

(letzter Gang immer Dessert oder Käse)

Hier geht's mal nicht um die Wurst

FEINER FELLBACHER FELDSALAT (ACG)

mit 3 x Kürbis, Gelber Bete und 7 Jahre gereiftem Parmigiano Reggiano

13 €

•

SCHNITZBIEGEL EI - TRÜFFEL - GRÜNKOHL (CGI)

Cremiges StundenEi mit geräuchertem Kartoffelespuma,
Topinambur und Grünkohl

13 €

•

CURRY VON ROTEN LINSEN (ACFGIK3514)

mit Shiitake-Dim-Sum, Süßkartoffel und Chinakohl

25 €

3 Gang - 49 €

Oettinger's Menü

TAUBE - SÜSSKARTOFFEL - PFLAUME (ACGI9)

Brust von der Bresse Taube mit Gänseleber,
Shimeji Pilzen und Buchweizenkaramell

•

RED KING (ACDGI)

Alaska Wildlachs mit Zwiebelquiche, gerauchter Kartoffel
und Lauch, dazu Sud von fermentierter Rote Bete

•

KALBSBRIES - KANINCHEN - PERIGORD TRÜFFEL (ACGI)

Ravioli von confierter Kaninchenkeule mit gebratenem Bries,
cremigem Eigelb und Schwarzwurzeln

•

REH (ACGI)

Rosa gebratener Rücken mit Topinambur, jungem Kohl
und Cranberries, dazu Grießnockerl und Gewürzbrotschmelze

•

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE (ACGH)

von unserem Maître Affineur Waltmann

•

VALRHONASCHOKOLADE (ACEGH6)

Nougat Torrone mit allerlei Zitrusfrüchten, Zimtblüte
und weißem Schokoladeneis

4 Gang - 72 € | 5 Gang - 82 € | 6 Gang - 88 €

(letzter Gang immer Käse oder Dessert)

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

4er Weinreise - 22 € | 5er Weinreise - 26 € | 6er Weinreise - 30 €

Glasweise mit je ca. 1 dl.

Unsere Klassiker *Alles andere als Standard*

BOUILLABAISSE VON KRUSTENTIEREN (ABCDGIN)
mit Rotbarbe, Jakobsmuschel und Steinbutt
dazu Rouille Tomate, Fenchel und schwarzer Knoblauch

Vorweg oder Zwischendurch - 16 €
als Hauptsache - 28 €

STEINBUTT - WINTERTRÜFFEL - BEURRE BLANC (ACDGI)
Gebratenes Filet vom Wildfang Steinbutt
mit Grünkohl, Roter Bete und Schwarzwurzel
dazu Kartoffelblinis

35 €

MILCHKALB (ACGI)
Geschmorte Bäckchen mit Thymianjus,
allerlei vom Kürbis und gebratenem wilden Brokkoli,
dazu ein Kürbiskern-Serviettenknödel

29 €

BARBARIE ENTE - PAPAYA - ROTE LINSEN (FGI514)
Rosa gebratene Brust mit geröstetem Sesam, Chinakohl und
Süßkartoffelpüree, dazu Edamame und Curry von roten Linsen

29 €

*Verehrte Gäste,
die Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. allergie-
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bitte fragen Sie nach unserem alphabetischen Verzeichnis.*

Aus unserer Patisserie

BIRNE - QUITTE - EISENKRAUT (ACGH)

Decana Del Comizio mit Salzkaramell,
geeistem Schafsjoghurt und Quitten-Verbene-Sud 12 €

VALRHONASCHOKOLADE (ACEGH6)

Nougat Torrone mit allerlei Zitrusfrüchten,
Zimtblüte und weißem Schokoladeneis 12 €

ROHMILCHKÄSE AUSWAHL (ACGH)

von unserem Maître Affineur Waltmann 12 €

Begleitung zum Dessert oder Käse

FELLBACHER WEINGÄRTNER

2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 1 dl. 8,20 €

2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 0,5 l. Flasche 38,00 €

WEINLAUBENHOF KRACHER BURGENLAND

2016 Auslese Cuvée - 1 dl. 7,60 €

2012 Beerenauslese Cuvée - 1 dl. 9,90 €

Portwein Senior Tawny, Niepoort Douro - 5 cl. 6,40 €

Portwein LBV 2004, Niepoort Douro - 5 cl. 5,80 €

Ausgezeichnet Genießen...



16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



Schlemmer Atlas



Varta Führer

💎💎💎- Varta-Tipp Service & Küche